

*Avec l'envie de vous offrir le meilleur du pain, le Chef Eric Frechon vous invite à partager le Pain Vivant  
100% Nature fait avec des blés anciens de collections et d'exception, moulus dans notre moulin, au Bristol Paris.*

## Hors d'œuvre



- 49 €      Fine tartelette de salsifis aux truffes noires, jus de poulet rôti
- 36 €      Soupe de poisson de roche, pomme de terre safranées et aïoli
- 42 €      Noix de coquilles St Jacques à la plancha, jus de cresson au beurre de sarrasin
- 42 €      Queue de bœuf et foie gras en ravioles, champignons de paris et bouillon de pot au feu au poivre noir
- 37 €      Pâté en croûte de canard, betteraves marinées au vinaigre de xérès, *Nommé « Champion du monde »*
- 55 €      Ravioles de langoustines parfumées à la coriandre, bouillon des pinces au gingembre
- 29 €      Salade de petit maraîcher, copeaux de vieux Parmesan, vinaigrette aux truffes noires
- 41 €      Œufs "King Crab", mayo au gingembre citron
- 45 €      Soupe d'artichaut, escalope de foie gras poêlée, émulsion à la truffe noire

Carte élaborée par notre chef Loïc Dantec, sous la supervision d'Éric Frechon, Chef des Cuisines du Bristol

*Nous tenons à votre disposition une carte de plats pour un régime sans gluten ou végétarien*

## Poissons



- 46 € Filet de saumon cuit à la plancha, mijoté de lentilles beluga au lard fumé
- 48 € Noix de coquilles St Jacques, purée de butternut aux noisettes torréfiées
- 49 € Cabillaud cuit au jus de coquillages, risotto de pomme de terre, coques et couteaux
- 37 € Merlan frit, sauce tandoori, gingembre, tétragone à l'huile d'olive et vinaigre de xérès
- 75 € Sole, pousses d'épinard, huile vierge aux câpres (500 grammes)

## Viandes



- 49 € Joue de bœuf en croûte de moelle, sauce au vin rouge, tagliatelle de céleri-rave au jus de truffe
- 48 € Filet de pigeon et foie gras en croûte de céréales, embeurrée de choux vert au lard fumé
- 66 € Agneau de lait des Pyrénées rôti et frotté au piment d'Espelette, coco de Paimpol au jus tomate
- 39 € Tartare de bœuf taillé au couteau, relevé aux anchois et pommes gaufrettes
- 42 € Plat du jour *Au déjeuner uniquement*
- 120 € Entrecôte épaisse de bœuf Irish Angus cuite à la plancha, pomme de terre et confit d'échalote, jus corsé  
*Pour deux personnes*
- 120 € Jarret de veau braisé aux aromates et lard fumé, légumes au jus  
*Pour deux personnes*
- 7 € Supplément garniture

Les viandes sont d'origine française et irlandaise

## Fromages du jour

22 €

## Desserts



- 20 € Poire pochée à la cardamome, confit de fruits noirs et sorbet yaourt
- 19 € Profiterole à la noisette de Cervione, sauce chocolat gianduja
- 22 € Dessert tout chocolat origine Caraïbe
- 24 € Pamplémousse rose infusé au poivre de Tasmanie, émulsion à l'orgeat et éclats de meringues
- 21 € Notre millefeuille à la vanille Bourbon, caramel au beurre demi-sel
- 20 € Mangue, lait de coco et sorbet Mojito à la menthe fraîche
- 16 € Glace au choix : 3 boules  
Café Moka, vanille Bourbon, praliné , pistache
- 16 € Sorbet au choix : 3 boules  
Fraise, citron, banane-passion, mangue, chocolat Nyangbo, yaourt, Mojito, pamplémousse Campari
- 18 € Pâtisserie du jour (disponible pour le déjeuner uniquement)
- 20 € Café gourmand

## Café, Thé, Infusion

6 €

Taxes et service compris – TVA 10%

## LES MOIS ŒNOLOGIQUES DU BRISTOL

### Riesling Domaine Albert Boxler 2016

22 € le verre

110 € la bouteille

*A la tête du domaine, Jean Boxler montre l'étendue de son talent, faisant passer les spécificités de ses terroirs avant tout, ayant pour moitié de sa surface classée en grands crus avec comme seigneur le Sommerberg.*

*Précision et rigueur millimétrique de la conduite de la vigne aux vinifications, Jean Boxler élabore des vins purs et ciselés, possédant une vibration inégalée à ce jour.*

### Soirées œnologiques 2019

Lundi 4 Février, Domaine Tempier (Provence)

Lundi 11 Mars, Château Les Carmes Haut-Brion (Bordeaux)

Loïc Dantec,  
sous la supervision du Chef Eric Frechon,  
est heureux de vous présenter  
notre menu découverte à 119 € (hors boissons),  
disponible pour le déjeuner et le dîner

Notre menu découverte est  
à choisir pour l'ensemble de la table

Œuf "King Crab",  
mayo au gingembre citron



Noix de coquilles St Jacques à la plancha, jus de cresson  
au beurre de sarrasin



Cabillaud cuit au jus de coquillages, risotto de pomme de  
terre, coques et couteaux



Filet de pigeon et foie gras en croûte de céréales,  
embeurrée de choux vert au lard fumé



Dessert tout chocolat origine Caraïbe